



Wassermelonendressing

Erfrischendes Wassermelonendressing mit Apfel-Balsam und Olivenöl – perfekt für leichte Sommersalate, Couscous oder Feta. In 5 Minuten zubereitet!

Zutaten

1 Portionen

180 g Wassermelonenabschnitte
1 San-Marzano-Tomate, gewürfelt
2 EL Paprikawürfel, rot oder gelb
2 EL Zwiebelwürfel, blanchiert
2 EL Honig
40 ml Byodo Apfel Balsam
80 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Spanien
1 Prise Paprikapulver, geräuchert
1 Prise Baharat
Zitronensaft, frisch gepresst
1 Schluck Kokoswasser, alternativ Mineralwasser
Byodo Feines Premium Bio-Meersalz
Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren und nochmals abschmecken.

Das fruchtige Dressing passt ideal zu Couscous, Sommersalaten oder Feta.